20 Ιουνίου 2016

Ντοματοκεφτέδες

/ Γενικά

Οι ντοματοκεφτέδες ή αλλιώς ψευτοκεφτέδες, είναι οι παραδοσιακοί κεφτέδες της Σαντορίνης που γίνονται με τα μικρά, σφιχτά και ώριμα, άνυδρα ντοματάκια του νησιού μαζί με μπόλικα αρωματικά. Θα τους σερβίρετε για ορεκτικό ή πρώτο πιάτο, χλιαρούς ή ζεστούς, γαρνιρισμένους με καππαρόφυλλα.

Μερίδες:6 Χρόνος προετοιμασίας:20΄ Χρόνος μαγειρέματος:15΄ Έτοιμο σε:35΄

ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ: Σιμόνη Καφίρη

Υλικά

- 1 κιλό ντοματάκια άνυδρα, ψιλοκομμένα
- 1 κιλό κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 1 φλιτζάνι δυόσμο ψιλοκομμένο
- 1 φλιτζάνι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 1 φλιτζάνι βασιλικό ψιλοκομμένο
- αλεύρι
- ελαιόλαδο για το τηγάνισμα
- καπαρόφυλλα για το γαρνίρισμα
- αλάτι, πιπέρι

Διαδικασία

Ανακατεύετε όλα τα υλικά μαζί σε ένα μπολ και προσθέτετε όσο αλεύρι χρειάζεται μέχρι να έχετε ένα μίγμα σαν πηχτό χυλό. Αφήνετε το μίγμα στο ψυγείο περίπου για 1 ώρα ώστε, αν στο μεταξύ βγάλει υγρά, να προσθέσετε λίγο αλεύρι ακόμα.

Ζεσταίνετε στο τηγάνι μπόλικο λάδι και ρίχνετε το μίγμα κουταλιά κουταλιά. Τηγανίζετε τους ντοματοκεφτέδες σε μέτρια προς δυνατή φωτιά μέχρι να ροδίσουν και από τις δύο πλευρές. Τους βγάζετε με τρυπητή κουτάλα και τους αφήνετε να στραγγίξουν σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας. Γαρνίρετε με καπαρόφυλλα και σερβίρετε.

Πηγή: olivemagazine.gr